

3. CURSO SEGURIDAD ALIMENTARIA

OBJETIVOS

La seguridad alimentaria es el conjunto de medidas que garantizan que los alimentos que consumimos sean inocuos y conserven todos sus nutrientes.

CONTENIDOS

1. ¿Qué es la seguridad Alimentaria?
2. Contaminación de los alimentos.
 - 2.1 Agentes Físicos Contaminantes.
 - 2.2 Agentes Químicos Contaminantes.
3. Agentes Biológicos Contaminantes.
3. Causas más Frecuentes de Contaminación.
4. ¿Cómo llegan los gérmenes a los alimentos?
 - 4.1 Personas.
 - 4.2 Los utensilios.
 - 4.3 Los animales.
 - 4.4 El entorno y los elementos ambientales.
5. Desarrollo de las Bacterias.
 - 5.1 Contaminación cruzada entre productos crudos y alimentos cocinados.
 - 5.2 Contaminación debida a equipos y manipuladores infectados.
6. Como evitar la contaminación de los alimentos.
7. Educación y hábitos higiénicos.
8. Métodos o procedimientos de limpieza y desinfección.
9. Otros aspectos a tener en cuenta.

Formador:

Nieves Gloria Conde Licenciada en Ciencias Químicas, Especialidad Orgánica por la Universidad de la Master en Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad, el Medio ambiente y Prevención de Riesgos Laborales por el Instituto Canario de Técnicas Empresariales.